

2013年2月19日

ロイヤルホールディングス株式会社

**コックの店舗調理にこだわった王道の洋食6品をラインナップ
ハンバーグ&シーフードフェアを開催
アミューズ付の前菜を楽しんでいただく新たなスタイルでご提供
～3月8日(金)より全国のロイヤルホストで販売スタート～**

ロイヤルホストは、家庭では味わえない価値ある料理にこだわり開発したハンバーグとシーフードメニューを販売するフェアを、3月8日(金)より期間限定で全国の店舗にて販売開始いたします。

今回のフェアでは、“洋食が楽しい ハンバーグ&シーフードフェア”と題し、こだわりのハンバーグを使用した『新 国産黒毛和牛と黒豚 粗挽き手ごねハンバーグ Japan』と『黒×黒ハンバーグのメンチカツ』の2品に、海の幸を使用した『本ズワイガニのごちそうピラフ』、『手仕込み大海老と帆立のフライ』、『特製 海老と帆立のシーフードドリア』、『帆立と海老のあつあつグリル』の4品を加えた計6品のメニューを販売します。より多くのお客様にレストランならではの味を体験いただけるよう、いずれもロイヤルホストが得意とし、お客様からの支持も高い王道の洋食メニューをベースに、創業から40年以上培ったノウハウとコックの技術を活かすことで、フェアメニューならではの素材感を打ち出しています。

また同フェアでは、アミューズ付の選べる前菜セットをご用意。その前菜においてもメイン料理と同様にコックによる店舗調理にこだわりました。特に『11種野菜の自家製テリーヌ』では、スチームやボイルなど各素材にあわせた下ごしらえ、コンソメと共に素材を1つ1つ重ねる作業、冷やして固めるまでの工程を全て店舗にて行います。

なお、食事のスタートを盛り上げる役割を担うアミューズをご提供するのロイヤルホスト初の試みです。選べる前菜と共に食前の楽しさを付加することで、新しい洋食の楽しさをご提案いたします。

ロイヤルホストは、「食」を通じてより豊かな時間を過ごしていただけるよう、今後も素材とコックがひと手間かけた料理にこだわったメニューを展開してまいります。

【ハンバーグ&シーフードフェア概要】

- 販売期間** : 2013年3月8日(金)
 ~ 2013年6月17日(月) (予定)
販売店舗 : 全国のロイヤルホスト 233 店舗
販売時間 : am11:00~翌 am6:00 の各店舗営業時間内
 ※一部取り扱いのない店舗、販売期間が異なる店舗がございます
 ※一部価格が異なる店舗がございます



<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860 e-mail:koho@royal.co.jp
株式会社ブラップジャパン 担当 持富、大木、山口
TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 e-mail:royalholdings@ml.prap.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください

【ハンバーグメニュー】



『新 国産黒毛和牛と黒豚
粗挽き手ごねハンバーグ Japan』
【単品】 1,080 円(税込 1,134 円) 822kcal

和のポン酢と洋風ブラウンバターソースの 2 種類で素材のおいしさを味わっていただくプレミアムな 200g ハンバーグ。定番の黒×黒ハンバーグより粗挽きにすることで肉粒感をアップ。旨味のある部位を使い、弾力のある食感と素材の旨味がお楽しみいただけます。



『黒×黒ハンバーグのメンチカツ』
【単品】 980 円(税込 1,029 円) 773kcal

ロイヤルホスト定番の国産黒×黒ハンバーグをメンチカツにしました。黒毛和牛と黒豚の旨みがたっぷり味わえる洋食の王道メニュー。一切れナイフをいれるとおどろくほどのジューシーさがお楽しみいただけます。

【シーフードメニュー】



『本ズワイガニのごちそうピラフ』
【単品】 1,280 円(税込 1,344 円) 743kcal

まいたけ、玉ねぎ、ピーマン、カニを使ったしつとりと上品な味わいのピラフに、本ズワイガニをたっぷりとのせました。



『手仕込み 大海老と帆立のフライ』
【単品】 1,180 円(税込 1,239 円) 568kcal

お店で毎日ていねいに手仕込みしています。大海老のひらきと北海道猿払産の帆立のプリツとした食感のジューシーなフライを 2 種のソースでお召し上がりください。



『特製 海老と帆立のシーフードドリア』
【単品】 1,180 円(税込 1,239 円) 899kcal

海老の香りと旨みが濃厚なアメリカヌソースとチーズが香るモルネソースでつくったリッチな味わいのシーフードドリアです。



『帆立と海老のあつあつグリル』
【単品】 1,380 円(税込 1,449 円) 386kcal

旨味のある帆立をあつあつグリルで。醤油ベースのソースとレモンでさっぱりとお召し上がりいただけます。 ※グランドメニューでも販売

【前菜メニュー】



※セット例

<セットメニュー>

- 選べる前菜セット
(アミューズ+選べる前菜)
プラス 450 円(税込 472 円)
- 選べる前菜セット+ライス付
(アミューズ+選べる前菜+ライス)
プラス 580 円(税込 609 円)

(おすすめ前菜セット詳細)

はじめの一品にはお食事の前のお楽しみとしてアミューズ『ふわふわ赤ピーマンのミニムース』をご提供。

二皿目は下記 A、B、C の中からお好きな一品をお選びいただけます。

『ふわふわ赤ピーマンのミニムース』



赤ピーマンのしっかりとした味わいとふんわりクリーミーでなめらかな口溶けのひとくちサイズのミニムースをお持ちします。



A 『11 種野菜の 自家製テリーヌ』



1 つひとつの素材を丁寧に重ねて作りあげる彩り豊かな手作りテリーヌ。いろいろな野菜の食感をお楽しみいただけます。

B 『スモークサーモンの サラダ仕立て』



厚めにカットしたスモークサーモンと、サワークリーム、サーモンにぴったりの香草「ディル」をちりばめたサラダです。

C 『淡路産玉ねぎの オニオングラタンスープ』



時間をかけてじっくり炒めた淡路産の玉ねぎの甘みと、自社製コンソメスープの旨味が特徴のロイヤル伝統のオニオングラタンスープです。
* さらに美味しくなりました。